Edition La plume
Viennoiserie
Samira
1
باللغة العربية و الفرنسية
Sabil-Boutik

Crème pâtissière كريمة باتيسيير

Ingrédients

- 2 verres de lait (1/2 litre)
- 1 sachet de vanille (ou zeste de citron)
- 5 jaunes d'œufs
- 125 gr de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de farine (SIM)
- 2 C. à soupe de maïzena
- Sucre glace

Préparation

1 Dans une casserole, mélanger le lait et le zeste de citron (ou la vanille) jusqu'à ébullition. D'autre part, battre le jaune d'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 Tamiser la farine et la maïzena, l'ajouter au mélange (œuf + sucre) et mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la moitié du lait bouilli, mélanger, et verser le tout sur le reste de lait. Mettre le mélange sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. La retirer du feu, puis saupoudrer la surface de sucre glace, pour éviter la formation d'une croûte. La mettre au réfrigérateur.

المقادير

- 2 كأس حليب (1/2 لتر)
- 1 كيس فانيليا (أو قشور الليمون)
- 5 صفار بيض
- 125غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- سكر ناعم

كيفية التحضير

في قدر و على نار متوسّطة ،أخلطي الحليب و قشور اللّيمون (أو الفانيليا) حتى الغليان .من جهة أخرى ،إخفقي صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط.

غربلي الفرينة و المايزينة ،أضيفيهما لخليط (البيضة + السكر) واخلطي بواسطة شوكة أو خلاّط .ضعي نصف الحليب المغلي ،أخلطي و اسكبي الكل على الحليب المتبقي . ضعي الخليط على فرن هادىء حتى تعقد الكريمة .إنزعيها من الفرن ثم ذرّي على السّطح السكر الناعم لتجنّب تشكيل قشرة ،ضعيها في الثلاجة.

Crème d'amandes كريمة اللّوز

Ingrédients

- 60 gr de beurre ramolli
- 60 gr de sucre cristallisé
- 60 gr d'amandes moulues
- 1 oeuf battu
- 20 gr de farine (SIM)
- Zeste d'1 citron
- 1 sachet de vanille

Préparation

1 A l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 Ajouter progressivement l'œuf battu, sans cesser de battre. Ajouter les amandes moulues, la farine, le zeste de citron et la vanille, jusqu'à obtention d'une crème ferme.

المقادير

- 60غ زبدة طريّة
- 60غ سكر مسحوق
- 60غ لوز مرحي
- 1 بيضة مخفقة
- 20غ فرينة (سيم)
- 1 قشرة حبة ليمون
- 1 كيس فانيليا

كيفية التحضير

1 بواسطة خلاّط كهربائي ،إخلطي الزبدة مع السكر حتى يبيض الخليط.

2 أضيفي تدريجيا البيضة المخفقة ،دون التوقّف عن الخفق . ضفي اللّوز المرحي ،الفرينة ،قشرة اللّيمون و الفانيليا حتى تتحصّلي على كريمة متماسكة.

Crème au citron كريمة اللّيمون

Ingrédients

- 125 gr de sucre cristallisé
- 3 jaunes d'œufs
- 30 gr de beurre
- Zeste râpé d'1 citron
- Jus de 2 citrons

Préparation

1 A l'aide d'un batteur électrique, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

2 Ajouter le beurre, le zeste et le jus de citron. Bien mélanger et faire cuire au bain-marie pendant 10 mn, sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'elle épaississe et forme un ruban.

المقادير

- 125غ سكر مسحوق
- 3 صفار بيض
- 30غ زبدة
- 1 قشرة حبّة ليمون
- عصير ليمونتين

كيفية التحضير

1 بواسطة خلاّط كهربائي، إخلطي صفار البيض مع السكر حتى تتحصّلي على خليط رغوي.

2 أضيفي الزبدة ،قشرة و عصير اللّيمون .إخلطي جيدا و اطهيها على حمامّ مائي مدة 10 دقائق دون التوقّف عن التّحريك ،حتى تعقد و تشكّل حاشية.

http://cuisine4arabe.blogspot.com

La Pâte à brioche

1

2

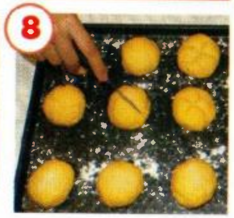
3

4

5

6

7

8


Ingrédients

Pour 1 kg de pâte environ :
- 600 gr de farine (SIM)
- 250 gr de beurre
- 200 gr de lait
- 10 gr de levure de boulanger
- 60 gr de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 1C. à café de sel

Préparation

1- Sortir le beurre du réfrigérateur, pour qu'il ramollisse.
2 - Diluer la levure dans de l'eau et la laisser fermenter pendant 10 mn.
3 - Tamiser la farine dans un récipient, faire une fontaine au milieu et ajouter la levure. Bien mélanger, puis ajouter tous les ingrédients sauf le beurre (le sel, le sucre, le lait et les œufs).
4 - Bien pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit élastique et se détache du plan de travail, puis ajouter le beurre.
5 - Pétrir à nouveau, jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis la laisser lever pendant 30 mn.
6 - Pétrir encore, pour chasser les bulles d'air, puis la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
Remarque : pour des brioches à tête, il vous faudra 50 gr par pièce, pour la tresse 300 gr et pour la brioche Nanterre 250 à 300 gr.

المقادير

لحوالي 1 كغ من العجينة :
- 600غ فرينة (سيم)
- 250غ زبدة
- 200غ حليب
- 10غ خميرة الخبز
- 60غ سكر مسحوق
- 4 بيضات
- 1ملعقة صغيرة ملح

كيفية التحضير

1– أخرجي الزبدة من الثلاجة لتصبح طريّة.
2– ذوّبي الخميرة في الماء و اتركيها تخمر مدة 10 دقائق.
3– غربلي الفرينة في وعاء ،شكّلي حفرة في الوسط و أضيفي الخميرة .إخلطي جيدا ،ثم ضفي كل المقادير ما عدا الزبدة (الملح ،السكر ،الحليب و البيض).
4– إعجني جيدا العجينة حتى تصبح مطّاطيّة و تنفصل عن طاولة العمل ،ثم أضيفي الزبدة الطرية .
5– إعجني من جديد ،حتى تتحصلي على عجينة ملساء ،أتركيها تخمر مدة 30 دقيقة.
6– إعجني مرّة أخرى للتخلّص من الفقاعات الهوائيّة ،ثم ضعيها في الثلاجة مدة 1 ساعة.
ملاحظة: بالنسبة للبريوش بالرأس يلزمك 50 غ للقطعة ،بالنسبة لبريوش الظفيرة 300 غ و بالنسبة لبريوش نانتار 250 إلى 300 غ.

La pâte à chou

1

2

3

4

5

Ingrédients

Pour 1 kg environ :
- 250 gr de farine (SIM)
- 7 à 8 œufs (selon grosseur)
- 1 grosse pincée de sucre cristallisé
- 1 grosse pincée de sel
- 200 gr de beurre ou margarine coupé en dés
- ½ litre d'eau (500 ml)

Préparation

1 - Tamiser la farine dans une terrine et laisser à part. Dans une casserole, sur feu moyen, faire bouillir l'eau, la margarine, le sucre et le sel. Retirer du feu et ajouter la farine en une seule fois.
2 - Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, puis remettre sur le feu, en remuant jusqu'à formation d'une boule qui se décolle de la paroi de la casserole (en veillant à ne pas la laisser coller au fond). Retirer du feu.
3 - Incorporer progressivement les œufs à la pâte, sans cesser de mélanger, jusqu'à obtention d'une pâte souple, épaisse et luisante.
Observation :
Il faut bien laisser cuire la pâte à chou (jusqu'à ce qu'elle ait une couleur marron) et ne pas la retirer tout de suite (quand elle commence à dorer), sinon elle risque de s'affaisser.

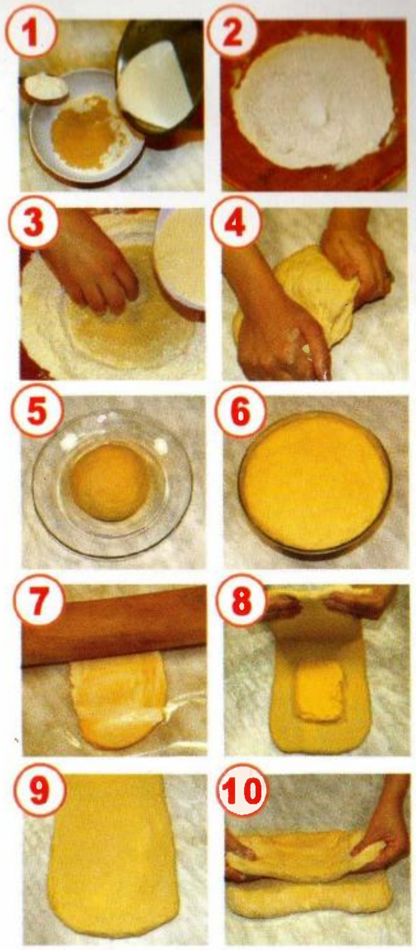
المقادير

لحوالي 1 كغ :
- 250غ فرينة (سيم)
- 7 إلى 8 حبّات بيض (حسب الحجم)
- 1 قرصة كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة كبيرة ملح
- 200غ زبدة أو مارغرين مقطّعة إلى مكعّبات
- 1/2 لتر ماء (500 ملل)

كيفية التحضير

1 – في وعاء ،غربلي الفرينة و اتركيها على حدى .في قدر و على نار متوسطة ، قومي بغلي الماء ،الزبدة ،السكر و الملح .إنزعي القدر من فوق النار ثم ضفي الفرينة دفعة واحدة.
2 – أخلطي جيدا بواسطة ملعقة خشبيّة ،أعيدي القدر على النار مع التحريك حتى تتحصلي على كريّة تنفصل بسهولة عن أطراف القدر (مع مراعاة عدم إلتصاقها بالقاع) ثم إنزعي من فوق النار.
3 – ضفي تدريجياً البيض للعجينة ،مع الإستمرار في الخلط حتى تتحصّلي على عجينة خفيفة ،سميكة و ساطعة.
ملاحظة:
أتركي لابات آشو تطهى جيدا (حتى تكسب اللّون البنّي) و لا تنزعيها مباشرة من الفرن (في بداية إكتسابها اللون الذهبي) و إلاّ فسوف تهبط.

La pâte à croissant



Ingrédients

Pour 1 kg de pâte à croissant :
500 gr de farine (SIM), 250 gr de beurre, 50 gr de sucre cristallisé, 10 gr de levure de boulanger fraîche, 5 C. à soupe de lait, 1 C. à café de sel, 2 jaunes d'œuf

Préparation

1. Faire tiédir 2 C. à soupe de lait avec ½ C. à café de sucre. Verser la levure dessus, en remuant et laisser fermenter 10 mn, jusqu'à apparition de bulles.
2. Tamiser la farine dans un récipient, puis creuser une fontaine au centre. Ajouter le sel, le reste de sucre, le reste de lait et le jaune d'œuf.
3. Mélanger légèrement au centre avec une cuillère en bois, puis verser la levure et pétrir avec le bout des doigts. Continuer de pétrir pendant 5 mn, pour obtenir une boule souple et élastique.
4. La laisser lever dans un endroit tiède (25° à 30°) pendant 1h30, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Mettre le beurre entre 2 feuilles de film alimentaire (qualité de sachets de congélation), puis abaisser au rouleau sur un rectangle de 20x10 cm.
6. Pétrir la pâte pendant 1 mn, pour chasser les bulles d'air.
7. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en rectangle de 40x15 cm : elle doit être 2 fois plus longue que le rectangle de beurre et légèrement plus large (pour que le beurre ne déborde pas).
8. Poser le beurre sur la moitié inférieure du rectangle de pâte, puis retourner la pâte sur le beurre. La fermer avec le doigt.
9. Etaler ce nouveau carré en un rectangle 3 fois plus long que large, toujours dans le même sens. Plier ce rectangle en 3.
10. Etaler à nouveau la pâte, en mettant l'un des côtés face à vous, la replier en 3, lui donner ¼ de tour vers la droite, l'étaler à nouveau en rectangle, la replier et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

المقادير

1 كغ من عجينة الكرواسون : 500غ فرينة (سيم)، 250غ زبدة، 50غ سكر مسحوق،
10غ خميرة الخبز، 5ملاعق كبيرة حليب، 1ملعقة صغيرة ملح، 2 صفار بيض

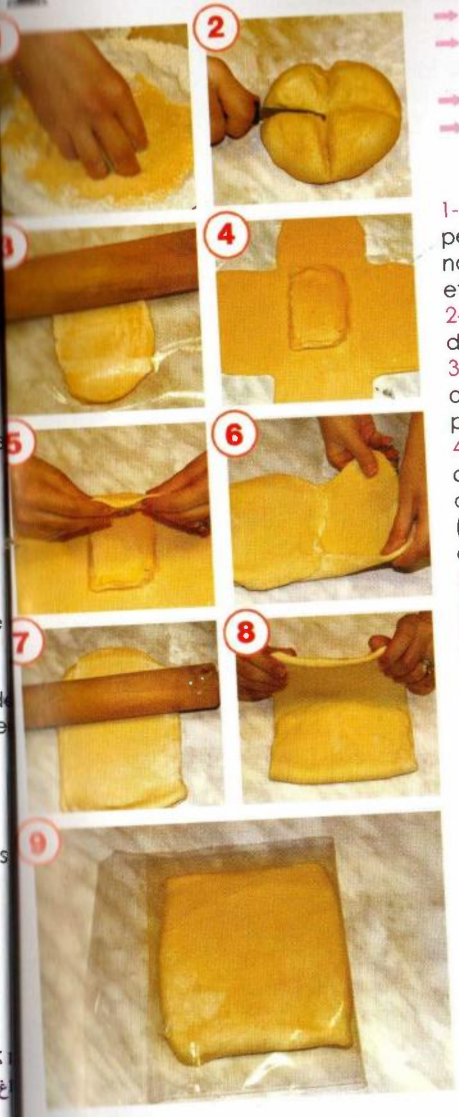
كيفية التحضير

1. قومي بتدفئة 2 ملاعق كبيرة حليب مع 1/2 ملعقة صغيرة سكر .أسكبي فوقه الخميرة مع التّحريك و اتركيه يخمر 10 دقائق ،حتى ظهور الفقاعات.
2. غربلي الفرينة في وعاء ،ثم شكلّي حفرة في الوسط .أضيفي الملح ،السكر و الحليب المتبقّيين و صفار البيض.
3. أخلطي برفق في الوسط بواسطة ملعقة خشبيّة ،ثم أسكبي الخميرة و اعجني بأطراف الأصابع .إستمرّي في العجن مدة 5 دقائق حتى تتحصلّي على كرة خفيفة و مطّاطية.
4. أتركيها تخمر في مكان دافىء (25° إلى 30°) لمدة 1 ساعة و نصف حتى يتضاعف حجمها.
5. ضعي الزبدة بين ورقتي البلاستيك الشفّاف (أكياس التّجميد)، ثم أبسطي بالحلاّل على شكل مستطيل 10 X20سم.
6. إعجني العجينة لمدة 1 دقيقية للتخلّص من الفقاّعات الهوائيّة.
7. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة على شكل مستطيل 15 X40سم : يجب أن تكون مرّتين أطول من مستطيل الزبدة و عريضا نوعا ما (حتى لا تتسرّب الزبدة).
8. ضعي الزبدة على النّصف السفّلي لمستطيل العجينة ،ثم أديري العجينة على الزبدة .إغلقيها بالأصابع.
9. ابسطي المربّع الجديد على شكل مستطيل طوله أكبر بـ 3 مرّات من العرض ،دائما في نفس الإتّجاه .إطوي هذا المستطيل على3.
10. أبسطي العجينة من جديد، مع وضع إحدى الجوانب مقابلا لك، إطويها على 3، إعطيها 1/4 دورة نحو اليمين ،ابسطيها من جديد

La pâte feuilletée

Ingrédients

- 300 gr de farine (SIM)
- 150 gr de margarine pour feuilletage
- ½ verre d'eau
- 1 pincée de sel



Préparation

1- Dans une terrine, mettre la farine, le sel et l'eau peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte souple non coulante. Couvrir avec un torchon propre et laisser reposer pendant 15 mn.
2- A l'aide d'un couteau, inciser la pâte en forme de (+).
3 - Mettre la margarine entre 2 feuilles de film alimentaire (qualité de sachets de congélation), puis abaisser au rouleau sur un rectangle.
4 - Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 3mm, en commençant par le centre et en suivant la forme (+) en laissant une base au milieu pour poser dessus la margarine abaissée.
5/6 - Plier les 4 cotés du rectangle comme un mouchoir, pour enfermer la margarine.
7 - Abaisser la pâte en une bande 3 fois plus longue que large (en prenant soin que la margarine ne déborde pas).
8 - Plier en 3 dans le sens de la longueur. Faire tourner la pâte sur elle-même d'1/4 de tour : c'est ce qu'on appelle donner un tour à la pâte.
9 - Recommencer 5 fois la même opération, sans oublier à chaque tour d'envelopper la pâte dans du film plastique, puis mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.

Observation : La pâte feuilletée se conserve 4 jours au réfrigérateur et 3 mois au congélateur.

المقادير

- 300غ فرينة (سيم)
- 150غ مارغرين للتّوريق
- 1/2 كأس ماء
- 1 قرصة ملح

كيفية التحضير

1 – في وعاء ،ضعي الفرينة ،الملح و الماء تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة خفيفة غير سائلة .غطّيها بمنشفة نظيفة و اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.
2 – بواسطة سكين ،شلّحي العجينة في شكل علامة (+).
3 – ضعي المارغرين بين ورقتي البلاستيك الشفاف (أكياس التجميد) ثم ابسطي بالحلاّل على شكل مستطيل.
4 – على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بسمك " 3 مم " بدءا من المركز باتبّاع علامة (+) و ترك قاعدة في الوسط لتضعي عليها المارغرين المبسوطة.
5 و 6 – إطوي الجوانب الأربعة للمربع كالمنديل للغلق على المارغرين .
7 – أبسطي العجينة على شكل شريط طوله 3 مرّات عرضه (مع الحذر من تسرّب المارغرين).
8 – إطوي العجينة على 3 من جهة الطول، أديريها حول نفسها 1/4 دورة : هذا ما نسميّه إعطاء دورة للعجينة.
9 – أعيدي العمليّة 5 مرّات مع عدم نسيان تغطية العجينة في كلّ دورة بالبلاستيك الشفّاف و وضعها في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

ملاحظة : يمكن الإحتفاظ بالعجينة المورّقة 4 أيّام في الثلاجة و 3 أشهر في المجمّد.

Les Croissants

Ingrédients

Pour 20 croissants :

- 1 kg de pâte à croissant (voir page 6)
- 2 jaunes d'œuf
- 1 C. à soupe d'eau

Préparation

1. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. Couper des bandes de 15 cm de large, puis re-couper chaque bande en triangles de 18 cm de base (vous devez obtenir un triangle de (15 x 15 x 18) cm). Rouler la pâte de la base à la pointe, en serrant sans écraser, et en glissant la pointe sur le dessus, pour former un croissant.
3. Les poser sur une tôle de cuisson. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer une nuit au frais.
4. Sortir les croissants du réfrigérateur et laisser lever pendant 30 mn à température ambiante.
5. Préchauffer le four (220° Th 7-8).
6. Ajouter 1 C. à soupe d'eau aux jaunes d'œuf, battre légèrement à la fourchette puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les croissants de ce mélange (les croissants doivent doubler de volume).
7. Enfourner pendant 5 mn, puis abaisser la température à 200° Th 6 et laisser cuire pendant 15 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
8. Dès sortie du four, les déposer sur une grille et les laisser tiédir.

Conseil :

Ne vous pressez pas de mettre les croissants dans un endroit chaud, sinon le beurre commencera aussitôt à couler.

الكرواسون

المقادير

ل 20 حبّة كرواسون:

- 1 كغ من عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة ماء

كيفية التحضير

1 . على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة بسمك 3 مم.

2 . قطّعي أشرطة عرضها 15 سم ،ثم قطّعي كل شريط إلى مثلّثات طول قاعدتها 18 سم (يجب أن تتحصلّي على مثلّث(15×15×18) سم). لفّي العجينة من القاعدة إلى القمّة مع تماسكها دون الضغط عليها و مع وضع القمّة (الرأس) نحو الأسفل لتشكيل هلال.

3 . ضعيها على صينيّة الطهي ،غطّيها بالبلاستيك الغذائي و اتركيها ترتاح ليلة كاملة في الثلاجة.

4 . أخرجي الكرواسون من الثلاجة و اتركيها تخمر مدة 30 دقيقة في جو لطيف.

5 . سخنّي الفرن مسبقًا بدرجة حرارة (220° ترموستا 7–8) .

6 . ضفي ملعقة ماء كبيرة لصفار البيض ،إخفقي قليلا بالشوكة و بواسطة ريشة نقيّة إطلي الكرواسون بهذا الخليط (يجب أن يتضاعف حجم الكرواسون).

7 . أدخليها للطهي مدة 5 دقائق ،ثم أنقصي درجة الحرارة إلى 200° ترموستا 6 و اتركيها تطهى في الفرن مدة 15 دقيقة حتى تكسب اللّون الذّهبي.

8 . فور إخراجها من الفرن ،ضعيها على مشبك و اتركيها تبرد.

نصيحة:

لا تتسرّعي في وضع الكرواسون في مكان ساخن ليخمر ،لأن الزبدة ستبدأ فورا بالسيّلان.

Petits pains au chocolat

Ingrédients

Pour 15 petits pains :

- 500 gr de pâte à croissant (voir page 6)
- 1 tablette de chocolat au lait
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 C. à café d'eau

Préparation

1. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 mm, puis découper des rectangles de (8x12) cm.
2. Casser le chocolat en petits morceaux, puis couper chaque morceau dans le sens de la longueur.
3. Disposer ces derniers sur le bord de la largeur du rectangle (de préférence sur le côté étroit), puis rouler la pâte autour du chocolat.
4. Poser les petits pains sur une plaque enfarinée, en mettant la partie soudée en-dessous, puis les laisser lever pendant 1 heure, dans une pièce à température ambiante.
5. Préchauffer le four à (220° Th 7-8).
6. Ajouter 1 C. à café d'eau au jaune d'œuf, battre légèrement à la fourchette puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les petits pains de ce mélange.
7. Enfourner pendant 5 mn, puis abaisser la température à 200° Th 6 et laisser cuire pendant 15 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
8. Dès sortie du four, les déposer sur une grille et les laisser refroidir avant de les servir.

بوتي بان بالشكلاطة

المقادير

لـ 15 حبّة بوتي بان بالشكلاطة:

- 500 غ عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)
- 1 علبة شكلاطة بالحليب
- 1 صفار بيض للطلاء
- 1 ملعقة صغيرة ماء

كيفية التحضير

1 . على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة بسمك 3 مم ،ثم قطّعي مستطيلات (12 × 8) سم.

2 . كسّري الشكلاطة إلى قطع صغيرة ،ثم قطّعي كل قطعة طولياً.

3 . ضعي هذه الأخيرة على حافة عرض المستطيل (من المستحسن على الجهة الضيّقة)، ثم لفّي العجينة حول الشكلاطة.

4 . ضعي الـ" بوتي بان" على صينيّة مرشوشة بالفرينة على الجهة المسدودة ،ثم اتركيها تخمر مدة 1 ساعة في جو ّلطيف.

5 . سخّني الفرن مسبقا بدرجة حرارة (220° ترموستا 7–8).

6 . ضفي ملعقة صغيرة من الماء لصفار البيض ،إخفقي قليلا بالشوكة ثم بواسطة ريشة نقيّة ،إطلي الـ" بوتي بان" بهذا الخليط.

7 . إطهيها مدة 5 دقائق ،ثم خفّضي درجة الحرارة إلى (200° ترموستا 6) و اتركيها تطهى في الفرن مدة 15 دقيقة حتى تكسب اللّون الذّهبي.

8 . فور إخراجها من الفرن ،ضعيها على مشبك و اتركيها تبرد قبل تقديمها.

Petits pains aux amandes

Ingrédients

Pour 15 petits pains :

- 500 gr de pâte à croissant (voir page 6)
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 C. à café d'eau
- Amandes effilées pour décorer
- Crème d'amandes (voir page 3)

Préparation

1. Préparer la crème d'amandes (voir page 3).
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 mm, puis découper des rectangles de 8x12 cm.
3. Etaler la valeur d'1 C. à café de crème d'amandes sur le bord de la largeur du rectangle (de préférence sur le côté étroit), puis rouler la pâte autour de la crème.
4. Poser les petits pains sur une plaque enfarinée, en mettant la partie soudée en-dessous, puis les laisser lever pendant 1 heure, dans une pièce à température ambiante.
5. Préchauffer le four à (220° Th 7- 8).
6. Ajouter 1 C. à café d'eau au jaune d'œuf, battre légèrement à la fourchette puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les petits pains de ce mélange et saupoudrer d'amandes effilées.
7. Enfourner pendant 5 mn, puis abaisser la température à (200° Th 6) et laisser cuire pendant 15 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
8. Dès sortie du four, les déposer sur une grille et les laisser refroidir avant de les servir.

بوتي بان باللّوز

المقادير

لـ 15 حبّة بوتي بان:

- 500غ عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)
- 1 اصفار بيضة للطلاء
- 1 ملعقة صغيرة ماء
- لوز منسل للتّزيين
- كريمة اللّوز (أنظر الصفحة 3)

كيفية التحضير

1. حضري كريمة اللوز (أنظر الصفحة 3).
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة بسمك 3 مم ،ثم قطّعي مستطيلات (12 × 8 سم).
3. إطلي مقدار ملعقة صغيرة من كريمة اللّوز على حافة عرض المستطيل (من المستحسن على الجهة الضيّقة)، ثم لفّي العجينة حول الكريمة.
4. ضعي الـ" بوتي بان " على صينيّة مرشوشة بالفرينة على الجهة المسدودة ،ثم اتركيها تخمر مدة ساعة في جوّ لطيف.
5. سخنّي الفرن مسبّقا بدرجة حرارة (220° ترموستا 7–8).
6. ضفي 1 ملعقة صغيرة من الماء لصفار البيض ،إخفقي قليلا بالشوكة ،ثم بواسطة ريشة نقيّة ،إطلي الـ" بوتي بان " بهذا الخليط و ذري اللّوز المنسل.
7. إطهيها مدة 5 دقائق ،ثم أنقصي درجة الحرارة إلى (200° ترموستا 6) واتركيها تطهى مدّة 15 دقيقة حتى تكسب اللّون الذهبي.
8. فور إخراجها من الفرن ،ضعيها على مشبك و اتركيها تبرد قبل تقديمها.

Abricotines

Ingrédients

Pour 10 abricotines :
- 500 gr de pâte à croissant (voir page 6)
- 20 oreillons d'abricots au sirop
- 80 gr de confiture d'abricots liquide
- 1C. à soupe d'eau
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 C. à café d'eau
- crème pâtissière (voir page 2)

Préparation

1. Préparer la crème pâtissière (voir page 2).
2. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm.
3. Découper des carrés de (12x12) cm, à l'aide d'un moule ou en utilisant un papier cartonné.
4. Etaler 1 C. de crème pâtissière au milieu de chaque carré, déposer 2 oreillons d'abricots sur les 2 côtés, puis replier deux pointes opposées vers le centre, en faisant dépasser la pointe supérieure vers le bas.
5. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les carrés avec l'œuf battu mélangé à 1 C. à café d'eau.
6. Préchauffer le four à (220° Th 7-8).
7. Dorer à nouveau, puis laisser lever à température ambiante pendant 1 heure.
8. Mettre les abricotines au four pendant 25 à 30 mn, en veillant à ce qu'elles aient une couleur dorée. A mi-cuisson, réduire la température à 180° Th 6.
9. Dès sortie du four, badigeonner avec de la confiture d'abricot liquide, après l'avoir faite bouillir pendant 5 mn, avec 1 C. à soupe d'eau.
10. Servir froid.

أبريكوتين

المقادير

لـ 10 حبات أبريكوتين:
- 500غ عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)
- 20 أنصاف مشمش مصبّر
- 80غ مربى المشمش سائل
- ملعقة كبيرة ماء
- 1 صفار بيضة للطلاء
- 1 ملعقة صغيرة ماء
- كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2)

كيفية التحضير

1. حضري كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2).
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة بسمك 4 مم.
3. بواسطة مول مربّع أو بإستعمال ورق مقوّى ،قطّعي مربّعات (12×12) سم.
4. ضعي في وسط كل مربّع ملعقة من كريمة باتيسيير و نصفي المشمش على الجانبين ،ثم إجذبي الزاويتين المتقابلتين نحو المركز مع وضع إحداهما فوق الأخرى حتى تصل الزاوية العلويّة أسفل الحبة.
5. بواسطة ريشة نقيّة ،إطلي المربّعات بالبيضة المخفّقة الممزوجة بملعقة صغيرة ماء.
6. سخنّي الفرن مسبقًا بدرجة حرارة (220° ترموستا 7–8).
7. إطلي من جديد الحبات بالصفار ،ثم اتركيها تخمر لمدة 1 ساعة في جو لطيف.
8. ضعي حبات الأبريكوتين في الفرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة مع الحرص على إكتسابها اللّون الذهبي و عند نصف الطّهي ،أنقصي الفرن إلى 180° ترموستا 6.
9. فور إخراجها من الفرن ،إطليها بمربّى المشمش السائل بعد غليه مدّة 5 دقائق مع ملعقة كبيرة ماء.
10. قدّميها باردة.

Samira Viennoiserie

Brioches au sucre

Ingrédients

Pour 20 pièces de 50 g :
- 1 kg de Pâte à brioche (voir page 4)

Garniture :
- 1 œuf pour la dorure
- 10 morceaux de sucre

Préparation

1. Sortir la pâte du réfrigérateur.
2. Partager la pâte en boules égales de 50 gr chacune (il faut qu'elles soient bien serrées), puis les laisser reposer à température ambiante, jusqu'à ce qu'elles doublent de volume.
3. Préchauffer le four à 180° Th 6. Battre l'œuf à l'aide d'une fourchette, badigeonner la surface à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer de sucre en grains.
4. A l'aide de ciseaux de cuisine trempés dans de l'eau froide, découper des (+) sur la surface des boules de pâte, en deux coups.
5. Enfourner ces dernières pendant 20 à 30 mn, puis les retirer du four et les laisser refroidir sur une grille.

Remarque : pour obtenir du sucre en grains, écraser le sucre en morceaux avec un rouleau à pâtisserie.

بريوش بالسكر

المقادير

ل 20 قطعة بوزن 50 غ:
- 1 كغ عجينة البريوش (أنظر الصفحة 4)

التّزيين:
- 1 حبةّ بيض للطلاء
- 10 قطع سكر

كيفية التحضير

1. أخرجي العجينة من الثلاجة.
2. قسّمي العجينة إلى كريّات متساوية وزن كل واحدة 50 غ (يجب أن تكون جدّ متماسكة) ثم اتركيها ترتاح في جو لطيف لتضاعف حجمها.
3. سخّني الفرن مسبقا بدرجة حرارة 180° ترموستا 6. إخفقي البيضة بالشوكة و بواسطة ريشة نقيّة ،إطلي سطح الكريّات ثم ذرّي عليها حبيبات السكر.
4. بواسطة مقص طبخ مغطوس في ماء بارد ،قصّي سطح كريّات العجينة على شكل (+) بقبضتين.
5. ضعي هذه الأخيرة للطّهي في الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة. ثم انزعيها و اتركيها تبرد على مشبك.

ملاحظة:
للحصول على حبيبات السكر ،إسحقي قطع السكر بالحلاّل.

Brioches aux épices

Ingrédients

Pâte à brioche : Pour 10 brioches:

- 250 gr de farine (SIM)
- 50 gr de beurre
- ½ verre de lait
- 15 gr de levure de boulanger
- 25 gr de sucre cristallisé
- 1 œuf
- Zeste râpé d'une orange
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de girofle en poudre

Garniture :

- 1 œuf pour la dorure
- Beurre pour les moules
- Sucre cristallisé

Préparation

1. Diluer 1 C. à café de sucre avec 2 C. à soupe de lait tiède. Ajouter la levure, bien mélanger puis laisser le tout fermenter pendant 15 mn.
2. Découper le beurre en cubes et laisser à part.
3. Battre l'œuf à l'aide d'une fourchette.
4. Dans un récipient, mettre la farine tamisée. Ajouter le reste de sucre, le sel, la cannelle, la noix de muscade, la girofle et l'œuf battu. Bien mélanger le tout puis ajouter le reste de lait et la levure.
5. Ajouter le zeste d'une orange et mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Ajouter le beurre coupé en cubes et travailler la pâte avec les doigts.
7. Etirer la pâte vers le haut avec les doigts en la soulevant le plus haut possible et en la laissant retomber, pendant 10 mn.
8. Couvrir le récipient avec un linge humide et laisser lever pendant 10 mn.
9. Ecraser la pâte avec la main pour qu'elle se dégonfle et la pétrir pendant 5 mn.
10. Beurrer les moules, puis les remplir de pâte aux 2/3. Laisser lever à température ambiante pendant 1 heure.
11. Préchauffer le four à 180° Th 6. Entre-temps, badigeonner la surface des boules avec l'œuf en utilisant un pinceau, et saupoudrer de sucre cristallisé.
12. Enfourner la brioche pendant 20 mn et dès sortie du four, la laisser refroidir sur une grille.

بريوش بالتوابل

المقادير

عجينة البريوش (لـ10 حبات بريوش) :

- 250غ فرينة (سيم)
- 50غ زبدة
- 1/2 كأس حليب
- 15غ خميرة الخبز
- 25غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- قشور حبة برتقال
- 1 قرصة قرفة مرحية
- 1 قرصة ملح
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 قرصة قرنفل مرحي

التزيين:

- 1 بيضة للطلاء
- زبدة لدهن القوالب
- سكر مسحوق

كيفية التحضير

1 . ذوبي ملعقة سكر صغيرة في ملعقتين كبيرتين حليب دافىء .ضفي الخميرة و اخلطي جيدا ،ثم اتركي الخليط يخمرمدة 15 دقيقة.

2 . قطعي الزبدة إلى مكعبات صغيرة و اتركيها على جانب.

3 . إخفقي البيضة بواسطة شوكة.

4 . في وعاء ،ضعي الفرينة المغربلة ،ضفي السكر المتبقي ،الملح ، القرفة ، جوزة الطيب ،القرنفل و البيضة المخفقة ،إخلطي الكل جيدا ثم ضفي الحليب المتبقي و الخميرة.

5 . ضفي قشور البرتقالة ثم اخلطي كل المقادير بواسطة ملعقة خشبية.

6 . ضفي الزبدة المقطعة إلى مكعبات ثم اعجني العجينة بواسطة الأصابع.

7 . جعدي العجينة بالأصابع مع رفعها نحو الأعلى و تركها تسقط مدة 10 دقائق.

8 . غطي الوعاء بمنشفة مبللة و اتركيها تخمر مدة 10 دقائق.

9 . إبسطي العجينة باليد لتنفش و اعجنيها مدة 5 دقائق.

10 . إدهني القوالب بالزبدة ثم إملئيها بالعجينة بمقدار ثلثي(2/3)حجم القالب و اتركيها تخمر في جو لطيف لمدة 1 ساعة.

11 . سخني الفرن مسبقا بدرجة حرارة 180° ترموستا 6. في حين ،إطلي سطح الكريات بالبيضة المخفقة بإستعمال ريشة نقية ،ثم ذري عليها السكر المسحوق.

12 . إطهي البريوش مدة 20 دقيقة و فور إخراجه من الفرن أتركيه يبرد على مشبك.

Les palmiers

Ingrédients

- 300 gr de pâte feuilletée (voir page 7)
- 100 gr de sucre cristallisé

Préparation

1. Préchauffer le four à (220° Th 7- 8).
2. Beurrer un plat allant au four.
3. Sur un plan de travail propre, saupoudrer le sucre cristallisé.
4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm, pour obtenir un grand rectangle. Saupoudrer toute la surface avec du sucre cristallisé et passer le rouleau à pâtisserie pour que le sucre pénètre bien.
5. Rouler les deux largeurs du rectangle, afin qu'elles se rejoignent au milieu (en saupoudrant de sucre cristallisé à chaque tour complet), puis les rouler l'une sur l'autre.
6. A l'aide d'un couteau aiguisé, couper la pâte pliée en tranches de 2 cm d'épaisseur.
7. Détacher les tranches et les mettre sur un plan de travail, puis les aplatir à 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
8. Saupoudrer de sucre cristallisé, mettre les palmiers sur le plateau beurré au four pendant 10 mn, puis les retourner sur l'autre face pendant 10 mn également, pour dorer les 2 faces et les bordures.
9. Après cuisson, les retirer du four et les laisser refroidir sur une grille.

البالميي (النّخلات)

المقادير

- 300غ عجينة مورّقة (أنظر الصفحة 7)
- 100غ سكر مسحوق

كيفية التحضير

1 . سخّني الفرن مسبقًا بدرجة حرارة (220° ترموستا 7–8).
2 . إدهني صينيّة الفرن بالزبدة.
3 . على طاولة عمل نظيفة ،ذري السكر المسحوق.
4 . بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة بسمك 5 مم على شكل مستطيل كبير ،رشّي كل السّطح بالسكر المسحوق و مرّري عليه الحلاّل ليتداخل مع العجينة.
5 . لفّي عرضيْ المستطيل نحو الوسط (في كل دورة كاملة ذري السكر المسحوق)، ثم لفّيهما الواحدة فوق الأخرى.
6 . بواسطة سكّين حاد ،قطّعي العجينة المطويّة إلى شرائح سمكها 2 سم.
7 . فرّقي الشّرائح و ضعيها على طاولة العمل ،ثم أبسطيها بالحلاّل بسمك 1 سم.
8 . ذري عليها السكر المسحوق ثم ضعيها على صينيّة مدهونة بالزبدة و أدخليها للطّهي في فرن مدّة 10 دقائق ،ثم أقلبيها على الجهة الأخرى كذلك لمدّة 10 دقائق لتتحمّر الواجهتين و الحواف.
9 . بعد الطّهي ،إنزعيها من الفرن و اتركيها تبرد على مشبك.

Samira Viennoiserie

Escargots aux raisins secs

Ingrédients

Pour 15 escargots :

- 500 gr de pâte à croissant (voir page 6)
- 200 gr de raisins secs
- crème pâtissière (voir page 2)

Garniture :

- 1 jaune d'œuf
- 1 C. à café d'eau
- 200 gr de fondant

Préparation

1. Mettre les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 10 mn.
2. Préparer la crème Pâtissière (voir page 2).
3. Sur un plan de travail saupoudré de farine, et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en un carré de 30 cm de côté, à une épaisseur de 4 mm.
4. Etaler la crème froide sur une épaisseur régulière, puis saupoudrer de raisins secs (après les avoir égouttés et séchés avec un torchon).
5. Enrouler la pâte sur elle-même, en la serrant bien, puis découper une pièce de 3 cm d'épaisseur, sur le boudin obtenu.
6. Préchauffer le four à 225° Th 8.
7. Disposer les escargots sur un plat allant au four, en les espaçant de 5 cm au minimum.
8. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner avec le jaune d'œuf battu dilué dans 1 C. à café d'eau, puis les laisser doubler de volume à température ambiante, pendant 1 heure.
9. Enfourner pendant 5 mn, puis diminuer la température à 210° Th 7 pendant 15 mn, jusqu'à obtention d'une couleur marron. Laisser refroidir.
10. Entre-temps, faire fondre le fondant au bain-marie, et, à l'aide d'un pinceau, décorer les escargots.
11. Laisser durcir le fondant avant de servir.

حلزونيّات بالعنب الجاف

المقادير

لـ15 حبّة حلزون:

- 500غ عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)
- 200غ عنب جاف (زبيب)
- كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2)

التّزيين:

- 1صفار بيضة
- 1ملعقة صغيرة ماء
- 200غ فوندون

كيفية التحضير

1. ضعي الزّبيب (العنب الجاف) في ماء ساخن مدّة 10 دقائق.
2. حضّري كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2).
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة على شكل مربّع ضلعه 30 سم و سمكه 4 مم.
4. إطلي عليه الكريمة الباردة بسمك متجانس ،ثم ذري العنب الجاف (بعد تقطيره و تجفيفه بمنديل).
5. لفّي العجينة حول نفسها بضغطها جيدا ،ثم قطّعي من الحربوش المتحصّل عليه قطعا سمكها 3 سم.
6. سخّني الفرن مسبقّا بدرجة حرارة 225° ترموستا 8.
7. ضعي الحلزونيّات في صينيّة الفرن ،باعدي بينها بـ 5 سم على الأقل.
8. بواسطة ريشة نقيّة ،إطليها بصفار حبّة بيض مخفّقة ممزوجة بملعقة ماء صغيرة ،ثم اتركيها تضاعف حجمها في جو ّلطيف لمدّة 1 ساعة.
9. إطهيها لمدّة 5 دقائق، ثم أنقصي درجة حرارة الفرن إلى 210° ترموستا 7 لمدّة 15 دقيقة حتى تكسب اللّون البنّي .أتركيها تبرد.
10. في حين ،ذوّبي الفوندون في حمّام مائي و بواسطة ريشة نقيّة، زيّني الحلزونيّات.

Samira Viennoiserie

Filouse aux pépites de chocolat

Ingrédients

- 500 gr de pâte à croissant (voir page 6)
- crème pâtissière (voir page 2)

Garniture :

- 200 gr de pépites de chocolat
- 1 jaune d'œuf
- 1 C. à café d'eau
- 50 gr de sucre cristallisé

Préparation

1. Préparer la crème pâtissière (voir page 2).
2. Sur un plan de travail saupoudré de farine, et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm, pour obtenir un grand rectangle. Saupoudrer toute la surface avec du sucre cristallisé et des pépites de chocolat.
3. Rouler les deux largeurs du rectangle, afin qu'elles se rejoignent au milieu.
4. A l'aide d'un couteau aiguisé, couper la pâte pliée en tranches de 2 cm d'épaisseur.
5. Détacher ces dernières et les mettre sur un plan de travail, puis les aplatir à 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
6. Sur un plateau beurré, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les filouse avec le jaune d'œuf battu dilué dans 1 C. à café d'eau. Saupoudrer de sucre cristallisé.
7. Préchauffer le four à 210° Th 7, puis enfourner, sur le plateau beurré, pendant 20 à 30 mn, jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
8. Après cuisson, les retirer du four et les laisser refroidir sur une grille.

Remarque : on peut remplacer les pépites de chocolat par du chocolat concassé.

فيلوز بحبيبات الشكلاطة

المقادير

- 500غ عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)
- كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2)

التَزيين:

- 200غ حبيبات الشكلاطة
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة ماء
- 50غ سكر مسحوق

كيفية التحضير

1. حضّري كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2).
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة بسمك 5 مم لتتحصلي على مستطيل كبير ، ذري على سطحه السكر المسحوق و حبيبات الشكلاطة.
3. لفّي عرضيّ المستطيل نحو الوسط ليلتقيا في المركز.
4. بواسطة سكّين حاد ،قطّعي العجينة المطويّة إلى شرائح سمكها 2 سم.
5. فرّقي الشرائح و ضعيها على طاولة العمل ،ثم أبسطيها بالحلاّل بسمك 1 سم.
6. ضعي الـ" فيلوز" في صينيّة مدهونة بالزبدة و بواسطة ريشة نقيّة ،إطليها بصفار حبّة بيض مخفّقة مع ملعقة ماء صغيرة. ذري عليها السكر المسحوق.
7. سخّني الفرن مسبقًا بدرجة حرارة 210° ترموستا 7 ثم إطهيها مدة 20 إلى 30 دقيقة حتى تكسب اللّون الذّهبي.
8. بعد الطّهي ،إنزعيها من الفرن و اتركيها تبرد على مشبك.

ملاحظة: يمكن تعويض حبيبات الشكلاطة بالشكلاطة المكسّرة.

Mini-roulés à la cannelle

Ingrédients

- 500 gr de pâte à croissant (voir page 6)

Crème :
- 50 gr de beurre ramolli
- 2 C. à café de cannelle en poudre
- 3 C. à soupe de sucre cristallisé

Garniture :
- 1 jaune d'œuf
- 1 C. à café d'eau
- 3 C. à soupe de sirop (ou miel)

Préparation

1. Pétrir la pâte à croissant pendant 1 mn, puis l'abaisser en un rectangle de (30x25) cm, à une épaisseur de 4 mm.
2. Pour la crème : mélanger le beurre, la cannelle et le sucre jusqu'à obtention d'une crème pâle et aérée.
3. Etaler cette dernière sur le rectangle de pâte, en laissant un bord de 2,5 cm de côté.
4. Rouler la pâte comme un gâteau roulé, en commençant par un bord long et en appuyant légèrement.
5. Couper la pâte en tranches de 3 cm d'épaisseur et les placer dans un moule.
6. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface avec le jaune d'œuf battu dilué dans 1 C. à café d'eau. Couvrir et laisser reposer pendant 30 mn.
7. Enfourner à four préchauffé 180° Th 5 pendant 20 à 30 mn, jusqu'à ce que les gâteaux soient bien levés et bien dorés.
8. Dès sortie du four, badigeonner de sirop et laisser refroidir avant de servir.

ميني رولي بالقرفة

المقادير

- 500غ عجينة الكرواسون (أنظر الصفحة 6)

الكريمة:
- 50غ زبدة طريّة
- 2 ملاعق صغيرة قرفة مرحيّة
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق

التّزيين:
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة ماء
- 3 ملاعق كبيرة شاربات (أو عسل)

كيفية التحضير

1. إعجني عجينة الكرواسون مدّة 1 دقيقة ،ثم أبسطيها على شكل مستطيل (25×30) سم بسمك 4 مم.
2. بالنسبة للكريمة :إخلطي الزّبدة ،القرفة و السكّر حتى تتحصلّين على كريمة شاحبة و مشبعة بالهواء.
3. إطلي الكريمة على مستطيل العجينة مع ترك فراغ 2.5 سم على الحواف.
4. لفّي العجينة مثل حلوة " الرّولي " مع البدء بالطرف الأطول و الضّغط قليلا.
5. قطّعي العجينة إلى شرائح سمكها 3 سم و ضعيها في مول.
6. بواسطة ريشة نقيّة ،إطلي السطح بصفار حبّة بيض مخفقّة مع ملعقة ماء صغيرة .غطّيها و اتركيها ترتاح مدّة 30 دقيقة.
7. إطهيها في فرن ساخن مسبقًا بدرجة حرارة 180° ترموستا 5 لمدّة 20 إلى 30 دقيقة حتى تنتفخ الحلوى جيدا و تكسب اللّون الذّهبي.
8. فور إخراجها من الفرن ،إسقيها بالشاربات و اتركيها تبرد قبل تقديمها.

Mille feuilles

Ingrédients

Pour 10 pièces :

- 500 gr de pâte feuilletée (voir page 7)
- 150 gr de fondant blanc
- 20 gr de cacao

Crème pâtissière :

- 750 ml de lait (3 verres)
- 180 gr de sucre en poudre
- 8 jaunes d'œufs
- 70 gr de farine (SIM)
- 50 gr de maïzena
- Zeste râpé de 2 citrons (ou 1 sachet de vanille)

Préparation

- Préparer la crème pâtissière (voir page 2).

Préparation du Mille feuilles:

1. Sur un plan de travail saupoudré de farine, et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 3 mm. L'étaler sur un plat beurré, la laisser reposer pendant 10 mn, puis piquer sa surface avec une fourchette, pour qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson.
2. Enfourner à four (210° Th 6-7) pendant 15 à 20 mn. Laisser refroidir, puis couper le rectangle en 3 bandes, à l'aide d'un couteau aiguisé, en laissant la bande la plus nette pour le bas.
3. A l'aide d'une cuillère (ou une poche à douille), garnir la première bande avec la moitié de la crème, puis poser au-dessus la deuxième bande de pâte, verser dessus l'autre moitié de crème et poser la dernière bande à l'envers, en appuyant pour bien maintenir l'ensemble.
4. A l'aide de la lame d'un couteau chaude, façonner les côtés du mille feuille.
5. Faire fondre le fondant au bain-marie, en lui ajoutant un peu d'eau si nécessaire.
6. Prélever un peu de fondant et lui ajouter le cacao.
7. Verser le fondant blanc sur la surface et l'étaler rapidement, à l'aide d'une spatule.
8. A l'aide d'une seringue (ou une cuillère) faire des lignes de fondant au chocolat sur la largeur du mille feuille, puis passer la pointe d'un couteau dans le sens de la longueur, d'abord dans un sens, puis dans le sens contraire.
9. Couper les morceaux de mille feuille à l'aide d'un couteau-scie.

Remarque : il est possible de remplacer le décor au fondant par un saupoudrage de sucre glace.

Attention : ne pas trop chauffer le fondant, car il perdrait sa brillance (température max : 40 °).

ميلفاي

المقادير

لـ 10 قطع :

- 500غ عجينة مورّقة (أنظر الصفحة 7)
- 150غ فوندون أبيض
- 20غ كاكاو

كريمة باتيسيير:

- 750ملل حليب (3 كؤوس)
- 180غ سكر مسحوق
- 8صفار بيض
- 70غ فرينة (سيم)
- 50غ مايزينة
- قشور ليمونتين (أو 1 كيس فانيليا)

كيفية التحضير

– حضري كريمة باتيسيير (أنظر الصفحة 2).

تحضير الميلفاي :

1. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلاّل ،أبسطي العجينة المورّقة بسمك 3 مم . ضعيها على صينيةٍ مدهونة بالزبدة ، أتركيها ترتاح مدّة 10 دقائق ثم أثقبي سطحها بواسطة شوكة كي لا تنتفخ أثناء الطَهي.
2. إطهيها في فرن درجة حرارته (°210 ترموستا 6 –7) مدّة 15 إلى 20 دقيقة .أتركيها تبرد ثم قسّمي المستطيل إلى 3 أشرطة بواسطة سكّين حاد مع ترك الشّريط السليم لوضعه في الأسفل.
3. بواسطة ملعقة (أو بوش آدوي) زيّني الشّريط الأوّل بنصف الكريمة ثم ضعي فوقه الشّريط الثّاني من العجينة و اسكبي عليه بقيّة الكريمة ثم أكملي بالشّريط الأخير مقلوبا مع الضّغط عليه بلطف ليتماسك الكل.
4. بواسطة شفرة سكّين ساخنة ،ملّسي و فصلّي جوانب الميلفاي.
5. ذوّبي الفوندون في حمامّ مائي ،ضفي إليه قليلا من الماء إذا اقتضى الأمر.
6. إنزعي قليلا من الفوندون و ضفي إليه الكاكاو.
7. أفرغي الفوندون الأبيض على سطح الميلفاي و أبسطيه فورا (بسرعة) بواسطة ملعقة مسطّحة.
8. بواسطة حقنة (أو ملعقة) شكّلي خطوطا من فوندون الشكلاطة على عرض الميلفاي ،ثم مرّري حافةّ سكّين في إتّجاه الطوّل ،مرةّ باتّجاه و مرةّ أخرى باتجاه معاكس.
9. بواسطة سكّين حاد مسنّن ،قطّعي الميلفاي إلى قطع.

ملاحظة: من الممكن تعويض التّزيين بالفوندون برش السكر الناعم.

حذاري: لا يجب تسخين الفوندون جيدا لأنّ ذلك يؤدّي إلى فقدان لمعانه (درجة الحرارة القصوى °40).

Samira Viennoiserie